

# MENU PANORAMA

Trempepette aux artichauts et épinards | crudités | pain pita  
Artichoke- spinach dip | vegetables | pita bread  
14

Saumon fumé à la camerise, de la boucanerie de Chelsea | aneth +  
labneh au poivre | câpres | oignons marinés | crostini | oeufs de saumon  
Camerise cured Salmon by Chelsea smoke house | dill + cracked  
pepper Lebneh | capers | pickled red onions | crostini | salmon roe  
13

Sandwich pita | tomate | oignons et navets marinés |  
trait de sésame | tartinade aux pois chiches  
Pita sandwich | tomato | pickled onion + turnip |  
sesame drizzel | chickpea spread  
Falafel 12  
Poulet/ chicken ou boeuf/ beef 13

Duo de trempettes maison | purée de pois chiche et graines de chanvre | tzatziki  
au pesto | crudités | pita | croustille de maïs | charmula  
Home made trempette duo | hemp seed and chickpea pulse | pesto tzatziki  
vegetables | pita | corn chips | charmula  
17

Poulet à la jerk | riz Jasmin au beurre brun | salsa à la mangue sucrée et  
oignons marinés | chips de banane  
Jerk chicken | brown butter jasmine rice | mango and sweet pickled onion  
salsa | banana chips  
13

Planche de charcuteries / Charcuterie board  
25

Bol de nouilles thaï froid | julienne de légumes | nouilles soba |  
sauce arachide sans noix | oignons verts | baies de goji marinées  
Chilled Thai noodle bowl | shredded vegetables | soba noodles |  
nutless peanut sauce | green onions | pickled goji berries  
12

Ajoutez boeuf / Add beef 5      Ajoutez poulet / Add chicken 4

Supplément  
Extra  
2

# MENU PANORAMA

Trempepette aux artichauts et épinards | crudités | pain pita  
Artichoke- spinach dip | vegetables | pita bread  
14

Saumon fumé à la camerise, de la boucanerie de Chelsea | aneth +  
labneh au poivre | câpres | oignons marinés | crostini | oeufs de saumon  
Camerise cured Salmon by Chelsea smoke house | dill + cracked  
pepper Lebneh | capers | pickled red onions | crostini | salmon roe  
13

Sandwich pita | tomate | oignons et navets marinés |  
trait de sésame | tartinade aux pois chiches  
Pita sandwich | falafel | tomato | pickled onion + turnip |  
sesame drizzel | chickpea spread  
Falafel 12  
Poulet/ chicken ou boeuf/ beef 13

Duo de trempettes maison | purée de pois chiche et graines de chanvre | tzatziki  
au pesto | crudités | pita | croustilles de maïs | charmula  
Home made trempette duo | hemp seed and chickpea pulse | pesto tzatziki  
vegetables | pita | corn chips | charmula  
17

Poulet à la jerk | riz Jasmin au beurre brun | salsa à la mangue sucrée et  
oignons marinés | chips de banane  
Jerk chicken | brown butter jasmine rice | mango and sweet pickled onion  
salsa | banana chips  
13

Planche de charcuteries / Charcuterie board  
25

Bol de nouilles thaï froid | julienne de légumes | nouilles soba |  
sauce aux arachides sans noix | oignons verts | baies de goji marinées  
Chilled Thai noodle bowl | shredded vegetables | soba noodles |  
nutless peanut sauce | green onion | pickled goji berries  
12

Ajoutez boeuf / Add beef 5      Ajoutez poulet / Add chicken 4

Supplément  
Extra  
2

# FROMAGES CHEESES

Assiette de 3 fromages du Québec, fruits, amandes, confiture, crostinis  
Platter of 3 Quebec cheeses, fruits, almonds, preserve, crostinis  
23

Assiette de fruits frais  
Fresh fruit plate  
8

# DESSERTS

Fondue au chocolat avec fruits frais  
Chocolate fondue with fresh fruit  
12

Torte au chocolat sans gluten  
Gluten free chocolate torte  
7

Notre crème brûlée  
Our crème brûlée  
8

Gâteau au fromage  
Cheese Cake  
11

# FROMAGES CHEESES

Assiette de 3 fromages du Québec, fruits, amandes, confiture, crostinis  
Platter of 3 Quebec cheeses, fruits, almonds, preserve, crostinis  
23

Assiette de fruits frais  
Fresh fruit plate  
8

# DESSERTS

Fondue au chocolat avec fruits frais  
Chocolate fondue with fresh fruit  
12

Torte au chocolat sans gluten  
Gluten free chocolate torte  
7

Notre crème brûlée  
Our crème brûlée  
8

Gâteau au fromage  
Cheese Cake  
11

## VINS BLANCS WHITE WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Chenin Bl. Barrel Selection 008 2018, Imbuko Wines (ZA)*	<b>9</b>	<b>36</b>
Pinot Grigio Lumina 2018, Ruffino (ITA)	<b>10</b>	<b>40</b>
Chardonnay Cosmic 2018, Aegerter (FRA)	<b>10,5</b>	<b>42</b>
Trebbiano/ Malvasia Villa Antinori 2018, M. Antinori (ITA)	<b>12</b>	<b>48</b>
Riesling Kung Fu Girl 2017, Charles Smith Wines (USA)	<b>12,5</b>	<b>50</b>
Sauvignon Blanc 2018, Kim Crawford (NZL)	<b>13</b>	<b>52</b>

## VINS BLANCS WHITE WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Chenin Bl. Barrel Selection 008 2018, Imbuko Wines (ZA)*	<b>9</b>	<b>36</b>
Pinot Grigio Lumina 2018, Ruffino (ITA)	<b>10</b>	<b>40</b>
Chardonnay Cosmic 2018, Aegerter (FRA)	<b>10,5</b>	<b>42</b>
Trebbiano/ Malvasia Villa Antinori 2018, M. Antinori (ITA)	<b>12</b>	<b>48</b>
Riesling Kung Fu Girl 2017, Charles Smith Wines (USA)	<b>12,5</b>	<b>50</b>
Sauvignon Blanc 2018, Kim Crawford (NZL)	<b>13</b>	<b>52</b>

## VINS MOUSSEUX SPARKLING WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Cava Brut Reserva, Bodegas Faustino (ESP)	<b>12</b>	<b>48</b>
Mousseux Rosé, Ruffino (ITA)	<b>12</b>	<b>48</b>
Prosecco, Vigneti Iris (ITA)*		<b>52</b>
Champagne Brut, Veuve Clicquot Ponsardin (375ml) (FRA)		<b>85</b>
Champagne Brut, Veuve Clicquot Ponsardin (FRA)		<b>145</b>
Champagne Dom Pérignon 2006, Moët & Chandon (FRA)		<b>325</b>

## VINS MOUSSEUX SPARKLING WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Cava Brut Reserva, Bodegas Faustino (ESP)	<b>12</b>	<b>48</b>
Mousseux Rosé, Ruffino (ITA)	<b>12</b>	<b>48</b>
Prosecco, Vigneti Iris (ITA)*		<b>52</b>
Champagne Brut, Veuve Clicquot Ponsardin (375ml) (FRA)		<b>85</b>
Champagne Brut, Veuve Clicquot Ponsardin (FRA)		<b>145</b>
Champagne Dom Pérignon 2006, Moët & Chandon (FRA)		<b>325</b>

## VINS ROUGE RED WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Bordeaux La Grande Chapelle 2017, Antoine Moueix (FRA)	<b>9,5</b>	<b>38</b>
Tempranillo La Villa Real Roble 2016, La Remediadora (SPA)*	<b>10</b>	<b>40</b>
Montepulciano d'Abruzzo 2016, Masciarelli (ITA)	<b>10,5</b>	<b>44</b>
Pinot Noir 2017, Inniskillin (CAN)	<b>11,5</b>	<b>46</b>
Barbera / Nebbiolo Bricco, Antica Torre (ITA)*	<b>11,5</b>	<b>46</b>
Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2017, Carmen (CHI)	<b>13</b>	<b>52</b>
Sangiovese 2016, Villa Antinori (ITA)	<b>14,75</b>	<b>59</b>
Shiraz/ Cab Sauv. Mallee Rock 2016, Constellation Brands		<b>40</b>
Xinomavro Jeunes Vignes 2017, Dom. Thymiopoulos (GRC)		<b>48</b>
Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Campagnola (ITA)*		<b>58</b>
Barolo 2013, Raineri Gianmatteo (ITA)*		<b>120</b>

## VINS ROUGE RED WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
Bordeaux La Grande Chapelle 2017, Antoine Moueix (FRA)	<b>9,5</b>	<b>38</b>
Tempranillo La Villa Real Roble 2016, La Remediadora (SPA)*	<b>10</b>	<b>40</b>
Montepulciano d'Abruzzo 2016, Masciarelli (ITA)	<b>10,5</b>	<b>44</b>
Pinot Noir 2017, Inniskillin (CAN)	<b>11,5</b>	<b>46</b>
Barbera / Nebbiolo Bricco, Antica Torre (ITA)*	<b>11,5</b>	<b>46</b>
Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2017, Carmen (CHI)	<b>13</b>	<b>52</b>
Sangiovese 2016, Villa Antinori (ITA)	<b>14,75</b>	<b>59</b>
Shiraz/ Cab Sauv. Mallee Rock 2016, Constellation Brands		<b>40</b>
Xinomavro Jeunes Vignes 2017, Dom. Thymiopoulos (GRC)		<b>48</b>
Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Campagnola (ITA)*		<b>58</b>
Barolo 2013, Raineri Gianmatteo (ITA)*		<b>120</b>

## VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
White Zinfandel 2018, E&J Gallo (USA)	<b>9</b>	<b>36</b>
Syrah/Grenache/Cinsault Cazal Viel 2018, L Miquel (FRA)	<b>10</b>	<b>40</b>

## VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	<b>Verre 6 oz</b>	<b>Btl</b>
White Zinfandel 2018, E&J Gallo (USA)	<b>9</b>	<b>36</b>
Syrah/Grenache/Cinsault Cazal Viel 2018, L Miquel (FRA)	<b>10</b>	<b>40</b>

# MARTINIS

Martini Classique	<b>14</b>
(Gin ou / or Vodka, Vermouth)	
Version premium	<b>16</b>
Cosmo	<b>14</b>
(Vodka, Triple Sec, jus de canneberges / cranberry juice, lime)	
Bora Bora	<b>14</b>
(rhum / rum, Blue Curacao, Rhum Malibu / Malibu Rum, jus d'ananas / pineapple juice)	
Litchi Mania	<b>14</b>
(vodka, Soho Lychee, jus de canneberges blanches / white cranberry juice)	
Passion Tropicale	<b>14</b>
(Nectar de mangue / mango nectar, jus d'ananas / pineapple juice, Triple Sec, Rhum / Rum, Peach Schnapps)	

# MARTINIS

Martini Classique	<b>14</b>
(Gin ou / or Vodka, Vermouth)	
Version premium	<b>16</b>
Cosmo	<b>14</b>
(Vodka, Triple Sec, jus de canneberges / cranberry juice, lime)	
Bora Bora	<b>14</b>
(rhum / rum, Blue Curacao, Rhum Malibu / Malibu Rum, jus d'ananas / pineapple juice)	
Litchi Mania	<b>14</b>
(vodka, Soho Lychee, jus de canneberges blanches / white cranberry juice)	
Passion Tropicale	<b>14</b>
(Nectar de mangue / mango nectar, jus d'ananas / pineapple juice, Triple Sec, Rhum / Rum, Peach Schnapps)	

# BIÈRES BEERS

## BOUTEILLES / BOTTLES

Heineken 0.0% -sans alcool / alcohol-free **4**

## FÛT / DRAFT **12 OZ**

Lug-Tread - Lagered ale **7,50**  
 Heineken - Pale lager **7,50**  
 Dos Equis - Lager **7,50**  
 GIB West Coast IPA - Indian pale ale **7,50**  
 Creemore LOT 9 - Pilsner **7,50**  
 Rickard's Red - Rouse de style irlandais **7,50**  
 Belgian Moon - Witbier **7,50**  
 Murphy's Irish Stout - Stout de style irlandais **7,50**

# BIÈRES BEERS

## BOUTEILLES / BOTTLES

Heineken 0.0% -sans alcool / alcohol-free **4**

## FÛT / DRAFT **12 OZ**

Lug-Tread - Lagered ale **7,50**  
 Heineken - Pale lager **7,50**  
 Dos Equis - Lager **7,50**  
 GIB West Coast IPA - India pale ale **7,50**  
 Creemore LOT 9 - Pilsner **7,50**  
 Rickard's Red - Rouse de style irlandais **7,50**  
 Belgian Moon - Witbier **7,50**  
 Murphy's Irish Stout - Stout de style irlandais **7,50**

COCKTAILS  
ET APÉRITIFS  
COCKTAILS & APERITIFS

Domaine Lafrance – Cidre de glace / Ice cider

8

LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

Mimosa	12
Singapore Sling	14
Bloody Caesar	14
Blue Lagoon	14
Sangria Rouge/Blanche/ Rosé	14
Kir Royal	14
Old Fashioned	14

COCKTAILS

G&T Pamplemousse	14
Bellini Framboise	14
Spa-Mojito	14
Mai Tai	14
Ruby Rose / Ruby Pink	14
Brise Nordik / Nordik Breeze	14
Waxwing Mule	14

COCKTAILS  
ET APÉRITIFS  
COCKTAILS & APERITIFS

Domaine Lafrance – Cidre de glace / Ice cider

8

LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

Mimosa	12
Singapore Sling	14
Bloody Caesar	14
Blue Lagoon	14
Sangria Rouge/Blanche/ Rosé	14
Kir Royal	14
Old Fashioned	14

COCKTAILS

G&T Pamplemousse	14
Raspberry Bellini	14
Spa-Mojito	14
Mai Tai	14
Ruby Rose / Ruby Pink	14
Brise Nordik / Nordik Breeze	14
Waxwing Mule	14

# DIGESTIFS DIGESTIVES

## CAFÉS SPÉCIAUX / SPECIALTY COFFEES

Brésilien / Brazilian (Grand Marnier, Kahlua, Brandy)	12
B-52 (Grand Marnier, Kahlua, Baileys)	12
Espagnol / Spanish (Kahlua, Brandy)	12
Italien / Italian (Amaretto, Frangelico)	12
Monté-Cristo / Monte-Cristo (Grand Marnier, Kahlua)	12
Irlandais au chocolat / Irish Chocolate	12
(Baileys crème de cacao)	
Irlandais à l'érable / Irish maple	12
(whisky et crème Coureur des Bois)	

Aussi disponible avec chocolat chaud /  
Also available with hot chocolate

## VINS FORTIFIÉS / FORTIFIED WINES

Offley REI- Porto Tawny	6
Zéphyr- vin de fraise/ strawberry wine	7
Warre's Otima – Porto Tawny 10 ans /years	10
Taylor Fladgate –Porto Tawny 20 ans / years	14

## LIQUEURS / LIQUORS

Baileys	8
Kahlua	8
Frangelico	8
Amaretto Disaronno	8
Grand Marnier	10

## WHISKIES & BRANDYS

Canadian Club – Whisky Canadien	8
Maker's Mark – Kentucky straight bourbon	9
Glenmorangie – Scotch single malt 10 ans / years	10
Cognac Remy Martin V.S.O.P	15
Lagavulin – Scotch single malt 16 ans / 16 years	16
Cognac Courvoisier X0	27

# DIGESTIFS DIGESTIVES

## CAFÉS SPÉCIAUX / SPECIALTY COFFEES

Brésilien / Brazilian (Grand Marnier, Kahlua, Brandy)	12
B-52 (Grand Marnier, Kahlua, Baileys)	12
Espagnol / Spanish (Kahlua, Brandy)	12
Italien / Italian (Amaretto, Frangelico)	12
Monté-Cristo / Monte-Cristo (Grand Marnier, Kahlua)	12
Irlandais au chocolat / Irish Chocolate	12
(Baileys crème de cacao)	
Irlandais à l'érable / Irish maple	12
(whisky et crème Coureur des Bois)	

Aussi disponible avec chocolat chaud /  
Also available with hot chocolate

## VINS FORTIFIÉS / FORTIFIED WINES

Offley REI- Porto Tawny	6
Zéphyr- vin de fraise/ strawberry wine	7
Warre's Otima – Porto Tawny 10 ans /years	10
Taylor Fladgate –Porto Tawny 20 ans / years	14

## LIQUEURS / LIQUORS

Baileys	8
Kahlua	8
Frangelico	8
Amaretto Disaronno	8
Grand Marnier	10

## WHISKIES & BRANDYS

Canadian Club – Whisky Canadien	8
Maker's Mark – Kentucky straight bourbon	9
Glenmorangie – Scotch single malt 10 ans / years	10
Cognac Remy Martin V.S.O.P	15
Lagavulin – Scotch single malt 16 ans / 16 years	16
Cognac Courvoisier X0	27



## BOISSON ET JUS DRINKS & JUICES

### RAFRAÎCHISSEMENTS / SOFT DRINKS

Bouteille d'eau / Water bottle	2
Boisson gazeuze / Soft drink	3
Jus de fruit (canneberge, canneberge blanche, orange, ananas, pomme)	3,50
Fruit juice (cranberry, white cranberry, orange, pineapple, apple)	3,50
Limonade / Lemonade	3,50
Thé glace / Iced tea	3,50
Jus de tomate / Tomato juice	3,50
Jus de légumes / Vegetable juice	3,50
Eska: eau naturelle gazéifiée / natural sparkling water	
355 ml	3,25
750 ml	6,50
Nectar de mangue / Mango nectar	4,50
Smoothie maison (nectar de mangue avec yogourt à la vanille et miel) / homemade smoothie (mango nectar with vanilla yogurt and honey)	6,50
Jus fraîchement pressés LOOP / LOOP fresh pressed juice Undercover, Morning Glory, Beachbum, Loco Local	6

### CAFÉS ET THÈS / COFFEES AND TEAS

Café / coffee (americano)	3
Chocolat chaud / Hot chocolate	4
Sélection de thés et tisanes SLOANE / herbal teas	4
Cappuccino	4,5
Café latté	4,5

## BOISSON ET JUS DRINKS & JUICES

### RAFRAÎCHISSEMENTS / SOFT DRINKS

Bouteille d'eau / Water bottle	2
Boisson gazeuze / Soft drink	3
Jus de fruit (canneberge, canneberge blanche, orange, ananas, pomme)	3,50
Fruit juice (cranberry, white cranberry, orange, pineapple, apple)	3,50
Limonade / Lemonade	3,50
Thé glace / Iced tea	3,50
Jus de tomate / Tomato juice	3,50
Jus de légumes / Vegetable juice	3,50
Eska: eau naturelle gazéifiée / natural sparkling water	
355 ml	3,25
750 ml	6,50
Nectar de mangue / Mango nectar	4,50
Smoothie maison (nectar de mangue avec yogourt à la vanille et miel) / homemade smoothie (mango nectar with vanilla yogurt and honey)	6,50
Jus fraîchement pressés LOOP / LOOP fresh pressed juice Undercover, Morning Glory, Beachbum, Loco Local	6

### CAFÉS ET THÈS / COFFEES AND TEAS

Café / coffee (americano)	3
Chocolat chaud / Hot chocolate	4
Sélection de thés et tisanes SLOANE / herbal teas	4
Cappuccino	4,5
Café latté	4,5